

Birnen in Rotwein

Zutaten für 4 Portionen:

4 Williams - Birnen,
1/2 l Rotwein (weich, fruchtig),
100g Zucker,
1/2 Stange Zimt,
1 Streifen Zitronenschale



Zubereitung :

Für die Birnen in Rotwein die Birnen schälen und halbieren. Rotwein mit Zucker, zerbröselter Zimtstange und Zitronenschale zum kochen bringen. Die Birnen einlegen und in 12 - 15 Min. je nach Größe und Sorte bissfest garen.

Die Birnen herausnehmen und die Soße in 45 Min. auf etwa die Hälfte reduzieren.

Die Soße durch ein Sieb seihen, die Birnen wieder einlegen und das ganze gut abkühlen lassen.

Die Birnen in Rotwein mit Soßenüberzug servieren. Eventuell eine Kugel Vanilleeis dazugeben.